



Compagnie Française des Ingrédients & Adjuvants

13, rue Yvon VILLARCEAU
75116 PARIS / FRANCE

Téléphone : [33 - 1] 56 90 29 90
Télécopie : [33 - 1] 56 90 02 90
E-MAIL : cfia@cfia.fr
WEB : www.cfia.fr

C. F. I. A.

EMINCE AUX CHAMPIGNONS

(5 personnes)

60 grammes d' EMINCE DESHYDRATE
300 g de champignons de Paris (frais)
2 à 3 noix de beurre
1 jus de citron

SAUCE BLANCHE (elle devra être liquide) :

50 g de farine
50 g de beurre
1 pincée de curry
1 pincée de sel
1 petit verre d'eau

Cuire les champignons à l'étuvée avec le beurre et le jus de citron.

Sauce blanche : faire fondre le beurre – ajouter la farine – mouiller avec l'eau de cuisson des champignons allongée du petit verre d'eau – ajouter le sel et le curry.

Mélanger l' EMINCE à la sauce blanche.

Ajouter les champignons.

SERVIR CHAUD